MORGAN
MÜNCHEN
CATERING EQUIPMENT

Bedienungsanleitung

Unsere Geräte erfüllen die CE - Richtlinien
Auf Anfrage erhalten Sie von uns die Konformitätserklärung

Spiralteigknetmaschinen

Modelle

Mit Festem Kessel, variable Geschwindigkeit (Inverter) und **TIMER,** Die Elektroanlage muss einen geschützten Differentialschalter der Klasse A montiert haben. Gehäuse aus Edelstahl Farbe weiß festem Rührwerk, Spirale aus Edelstahl, Schutzgitter aus Edelstahl, Räder, Mikroschutzschalter

Artikel Modello Model Modéle	Abmessungen Dimensioni Dimension Dimensions mm	Teigmenge Capacitá impasto Dough capacity Capacité de pâte Max. ca. Kg	Kessel Vasca Bowl Cuve Ø mm	Leistung Potenza Power Force W
2200043	350x660x630H	12	320x210	1,0 / 230
2200044	400x690x630H	18	350x210	1,0 / 230
2200045	440x830x720H	25	400x260	2,0 / 230
2200046	470x850x720H	38	450x260	2,0 / 230
2200047	530x860x720H	44	500x260	2,0 / 230

Mit abnehmbarem Kessel und Rührwerk variable Geschwindigkeit (Inverter) und **TIMER**
Die Elektroanlage muss einen geschützten Differentialschalter der Klasse A montiert haben
Gehäuse aus Edelstahl Farbe weiß aufklappbarem Rührwerk, Spirale aus Edelstahl
Schutzgitter aus Edelstahl, Mikroschutzschalter, mit Rädern

Artikel Modello Model Modéle	Abmessungen Dimensioni Dimension Dimensions mm	Teigmenge Capacitá impasto Dough capacity Capacité de pâte Max. ca. Kg	Kessel Vasca Bowl Cuve Ø mm	Leistung Potenza Power Force W
2200048	370x680x640H	12	320x210	1,0 / 380
2200049	420x720x640H	18	350x210	1,0 / 380
2200050	460x840x730H	25	400x260	2,0 / 380
2200051	490x860x730H	38	450x260	2,0 / 380
2200052	550x870x730H	44	500x260	2,0 / 380

Die Geräte wurden entsprechend den Sicherheitsvorschriften der europäischen Bezugsnormen hergestellt und endgeprüft.

Dieses Handbuch richtet sich an alle, die mit der Installation, dem Gebrauch und der Wartung der Teigknetmaschinen betraut sind, damit sie die Merkmale des Produkts auf das bestmögliche Weise nutzen können.

Bei Zweifeln am Inhalt oder für Klärungen wenden Sie sich unter Angabe der Abschnittsnummer des betreffenden Arguments an den Hersteller oder den zugelassenen technischen Kundendienst.

Es ist wichtig, dass dieses Handbuch aufbewahrt wird und der Maschine bei allen eventuellen Ortswechseln (einschließlich Wechsel des Besitzers) folgt, damit bei Bedarf darin nachgeschlagen werden kann und der Bediener immer über die notwendigen Informationen verfügt, um unter sicheren Bedingungen zu arbeiten.

Entsprechend dem Eigentumsrecht am vorliegenden Dokument ist jede Handanlegung oder Übersetzung durch Drittpersonen ohne vorherige Berechtigung verboten.

Die technischen Hinweise, grafischen Darstellungen und die in diesem Handbuch enthaltenen Beschreibungen dürfen nicht verbreitet werden.

Der Hersteller ist nicht verpflichtet, eventuelle später durchgeführte Veränderungen des Produkts mitzuteilen.

© Copyright 2013

INHALT

1 VORWORT

1.1 SYMBOLE

1.2 BESTIMMUNGSZWECK

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

1.6 ALLGEMEINES

1.7 WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLSCHUTZMASSNAHMEN

1.8 GESETZLICHE GARANTIE

1.9 VERANTWORTLICHKEIT DES HERSTELLERS

1.10 MERKMALE DES BENUTZERS

1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST

1.12 ERSATZTEILE

1.13 TYPENSCHILD

1.14 LIEFERUNG DER TEIGKNETMASCHINE

2 SICHERHEITSHINWEISE

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

3 HANDLING UND TRANSPORT

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN

4.2 INSTALLATIONSORT DER MASCHINE

5 INSTALLATION

5.1 NIVELLIERUNG DER TEIGKNETMASCHINE

5.2 ANLAGENANSCHLUSS

5.2.1 Elektrischer Anschluss

5.2.1.1 Erdung

6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER TEIGKNETMASCHINE

6.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

6.2 STARTPHASE

6.3 ARBEITSPHASE

6.4 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

6.5 AUSSCHALTPHASE

7 WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN

7.2 NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER

7.2.1 Allgemeine Reinigung

7.2.2 Spannung der oberen Kette

7.2.3 Einfetten der Ketten

8 MÖGLICHE ANOMALIEN

9 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

10 SCHALTPLAN

11 DETAILZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE

12 TECHNISCHE DATEN

Werter Kunde,

wir möchten Ihnen an dieser Stelle vor allem danken, dass Sie uns den Vorzug gegeben haben und eines unserer Erzeugnisse erworben haben, wir gratulieren Ihnen zu dieser Wahl.

Damit Sie Ihre neue Teigknetmaschine bestmöglich nutzen können, müssen Sie den Beschreibungen dieses Handbuchs genau folgen.

1 VORWORT

Der Hersteller behält sich vor, jeder Zeit technische und/oder funktionelle Merkmale oder Beschreibungen der Maschine ohne Vorabhinweis zu ändern.

1.1 SYMBOLE

In diesem Handbuch sind die wichtigsten Punkte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

☞ **HINWEISE**: Hinweise für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Teigknetmaschine und zur Verantwortlichkeit der Bediener.

❗ **ACHTUNG**: Ein Punkt, der einen Hinweis von größter Wichtigkeit enthält.

⚠ **GEFAHR**: ein wichtiger Vermerk zur Verhaltensweise, um Unfällen oder Materialschäden vorzubeugen.

1.2 BESTIMMUNGSZWECK

Die Teigknetmaschinen in der Ausführung mit festem Kopf und Behälter oder mit aufklappbarem Kopf und herausziehbarem Kessel wurden ausschließlich für den Lebensmittelbereich zur Verarbeitung von Teigen auf der Grundlage von Getreidemehlen vorzugsweise für die Verwendung in Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien.
Der oben genannte Bestimmungszweck und die für die Maschine vorgesehenen Konfigurationen, sind die einzigen, vom Hersteller zugelassen sind: ***die Maschine darf nicht für Aufgaben, die von den vorgenannten abweichen, benutzt werden.***

⚠ Der genannte Bestimmungszweck gilt nur für Geräte die strukturell, mechanisch und anlagentechnisch voll einsetzbar sind.

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

Zweck:
Dieses Handbuch dient dazu, dem Benutzer zu ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals und die Beschaffung des notwendigen Materials für einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine zu treffen.

Inhalt:
Diese Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Einsatz und die Wartung der Teigknetmaschine.

Die strikte Einhaltung der Anweisungen garantiert eine hohe Sicherheit und Produktivität der Teigknetmaschine.

1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Aufbewahrung und Nachschlagen:

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden und für ein Nachschlagen seitens des Benutzers oder des mit der Montage und der Wartung beauftragten Personals stets verfügbar sein.

Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist integrierender Bestandteil der Maschine.

Beschädigung oder Verlust:
Falls notwendig kann beim Hersteller oder Ihrem Händler eine Kopie angefordert werden.

Weitergabe der Teigknetmaschine:
Bei einer Weitergabe der Teigknetmaschine muss der Benutzer dem Käufer auch dieses Handbuch übergeben.

1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch gibt den technischen Stand im Moment der Einführung der Maschine auf dem Markt wieder.

Bereits auf dem Markt befindliche Maschine und ihre entsprechenden technischen Unterlagen werden vom Hersteller infolge von Änderungen, Anpassungen oder Anwendung neuer Techniken an den neu auf den Markt kommenden Maschinen nicht als mangelhaft oder ungeeignet angesehen.

1.6 ALLGEMEINES

Informationen:
Bei einem Informationsaustausch mit dem Hersteller oder Händler der Teigknetmaschine müssen die Seriennummer und die Kenndaten der Maschine, die auf dem Typenschild zu finden sind, angegeben werden.

Verantwortlichkeit:
Mit der Aushändigung dieses Handbuches übernimmt der Hersteller keine Haftung mehr, weder zivil- noch strafrechtlich, für Unfälle, die durch das teilweise oder vollkommene Nichtbeachten der in ihm enthaltenen Vorschriften verursacht werden.

Zu dem lehnt der Hersteller jede Verantwortung für Schäden ab, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder einen falschen Einsatz durch den Benutzer zurückzuführen sind oder durch nicht zulässige Änderungen und/oder Reparaturen, Nicht-Originalersatzteile oder Teile, die nicht für das betreffende Maschinenmodell bestimmt sind, entstehen.

Außerordentliche Wartung:
Die außerordentlichen Wartungsarbeiten müssen durch qualifiziertes Personal, das zu Eingriffen am Modell der Teigmaschine, dass in diesem Handbuch beschrieben ist, berechtigt ist, durchgeführt werden.

Verantwortlichkeit für die Installationsarbeiten:

☞ Der Hersteller ist nicht für die Installationsarbeiten an der Teigknetmaschine nicht verantwortlich. Verantwortlich ist und bleibt weiterhin der Installateur, der die Überprüfung der Richtigkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen durchführt. Zu dem müssen alle von der geltenden Gesetzgebung des Landes, in dem die Maschine installiert wird, vorgesehenen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

Gebrauch:
Der Gebrauch der Maschine ist außer den Vorschriften in diesem Handbuch auch der Einhaltung aller Sicherheitsbestimmungen, die von der Gesetzgebung des Aufstellungslandes vorgesehen sind, untergeordnet.

1.7 WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLSCHUTZMASSNAHMEN

A) Richtlinie 2006/95/EG “zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen”.

B) Richtlinie 2004/108/EG “zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG”.

C) Richtlinie 89/391/EWG “über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit”.

D) Richtlinie 2006/42/EG “über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG”.

E) Verordnung Nr. 1935/2004 “über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG

F) Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG “zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte”.

G) Richtlinie 2002/95/EG “zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten”.

H) Richtlinie 2002/96/EG und 2003/108/EG “über Elektro- und Elektronikaltgeräte (EEA) und nachfolgende Änderungen.”

I) Richtlinie EN453:2000 “Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie-Teigmaschinen für Lebensmittel-Anforderungen an Sicherheit und Hygiene”.

1.8 GESETZLICHE GARANTIE

Der Garantiezeitraum entspricht den Bestimmungen der Europäischen Union und ist ab dem Datum der Rechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wird, wirksam.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Teile, die unmissverständlich und aus nachvollziehbaren Gründen Fabrikationsfehler aufweisen, unentgeltlich **nur frei Werk** ausgetauscht oder repariert. Ausgenommen sind davon die elektrischen Bauteile sowie Verschleißteile.

Von der Garantie ausgenommen sind die Versandkosten sowie die Kosten für die Arbeitskraft.

Um die gesetzliche Garantie, siehe Richtlinie 1999/44/EG voll zu nutzen, muss er die Vorschriften dieses Handbuches genau einhalten, im Besonderen:

- immer innerhalb der Einsatzgrenzen der Teigknetmaschine arbeiten;
- immer eine regelmäßige und gründliche Wartung vornehmen;
- mit dem Gebrauch der Teigknetmaschine nur Personen beauftragen, die eine erprobte Erfahrung und Eignung besitzen und für diesen Zweck entsprechend ausgebildet wurden.

Die Nichteinhaltung der Vorschriften in diesem Handbuch führt zum sofortigen Verfall der Garantie.

1.9 VERANTWORTLICHKEIT DES HERSTELLERS

Der Hersteller übernimmt keine zivil- oder strafrechtliche, direkte oder indirekte Haftung, die durch folgendes entstand:

- eine Installation, die nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entspricht;
- Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuches;
- Installation durch unqualifiziertes und nicht ausgebildetes Personal;
- ein nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechender Gebrauch;
- vom Hersteller nicht genehmigte Reparaturen und Änderungen an der Maschine;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von nicht modellbezogenen Teilen
- unzureichende Wartung;
- außergewöhnliche Vorkommnisse.

1.10 MERKMALE DES BENUTZERS

Der Benutzer der Teigknetmaschine muss eine erwachsene und verantwortungsvolle Person sein, die über die notwendigen technischen Kenntnisse für die normale Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile der Teigknetmaschine verfügt.

Kinder dürfen sich während des Betriebs der Maschine nicht nähern, um dort zu spielen.

1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann während der gesamten Lebensdauer der Maschine jedes Einsatz- und Wartungsproblem lösen.

Der Hauptsitz steht Ihnen jeder Zeit zur Verfügung, um Ihnen die nächste zugelassene Kundendienststelle zu nennen.

1.12 ERSATZTEILE

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

Für den Austausch der Teile nicht warten bis diese abgenutzt sind.

Ein abgenutztes Bauteil austauschen, bevor es bricht, unterstützt die Verhütung von Unfällen, die durch das plötzliche Brechen eine Bauteils entstehen und schwere Verletzungen und Sachschäden hervorrufen können.

☞ ***Wie im Kapitel "WARTUNG UND REINIGUNG" beschrieben, die regelmäßigen Wartungskontrollen durchführen.***

1.13 TYPENSCHILD

Das Typenschild an der Teigknetmaschine enthält alle Kenndaten der Maschine und des Herstellers, die **Seriennummer** und die Kennzeichnung CE.

1.14 LIEFERUNG DER TEIGKNETMASCHINE

Die Teigknetmaschine wird in einer geschlossenen Holzkiste geliefert, die mit Bändern auf einem Holzpodest befestigt ist, das ein leichteres Handling mit Gabelstaplern und/oder anderen Transportmitteln ermöglicht.

In der Packung befinden sich außer der Maschine auch die Anweisungen für Gebrauch, Installation und Wartung, sowie die Konformitätserklärung gemäß der Maschinenrichtlinie.

2 SICHERHEITSHINWEISE

HINWEISE FÜR DEN INSTALLTEUR

⚠ - Prüfen, ob die Vorbereitungen für die Aufnahme der Teigknetmaschine den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen entsprechen.

- Den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.
- Keine losen Anschlüsse mit provisorischen und nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der elektrischen Anlage ausreicht.
- Immer persönliche Schutzvorrichtungen und andere gesetzlich vorgeschriebene Schutzmittel benutzen.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

⚠ Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer gearteten Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern der Teigknetmaschine beachten.

Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie Beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.

- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss sie von der Stromversorgung abgetrennt werden.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.
- Immer die persönlichen Schutzvorrichtungen und andere schützende Mittel benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicher stellen, dass die Teigknetmaschine, wenn sie benutzt wurde, abgekühlt ist (Elektromotor).

- Die Teigknetmaschine ist als funktionsuntüchtig anzusehen, wenn auch nur eine der Sicherheitsvorkehrungen verstellt oder betriebsunfähig sein sollte.
- Vor einem Eingriff an elektrischen und elektronischen Teilen oder Leitern, die Stromversorgung abtrennen.

3 HANDLING UND TRANSPORT

Die Maschine wird komplett mit allen ihren Teilen in einer geschlossenen Verpackung und mit Bändern auf einer Holzpalette (pallet) befestigt, geliefert.

Vorsicht, die Maschine kann leicht ihr Gleichgewicht verlieren.

Die Maschine muss mit einer geeigneten Ausrüstung vom Transportmittel gehoben werden.

Für den Transport der Maschine zum Installationsort eine Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen.

Während dem Anheben Rucke oder abrupte Bewegungen vermeiden.

Darauf achten, dass die Tragfähigkeit der Hubmittel über dem Gewicht der anzuhebenden Maschine liegt.

Dem Fahrer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Anheben der Lasten.

Um die Teigknetmaschine herum einen Freiraum von etwa 50 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung der Maschine zu erleichtern.

Wenn die Teigknetmaschine auf Grund eines unregelmäßigen Fußbodens keinen festen Stand hat, die Stellfüße oder Rollen mit Hartgummi unterlegen.

Bei Maschinen mit Rollen, sich vergewissern, dass diese durch Herunterdrücken des betreffenden Hebels blockiert wurden.

GEFAHR

⚠ **Darauf achten ,dass die Verpackungsteile (z.B. Schutzfilme oder Polystyrol) nicht von Kindern zum Spielen benutzt werden. Erstickungsgefahr!**

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN

⚠ Für die am Aufstellungsort der Maschine durchgeführten Arbeiten haftet einzig und allein der Benutzer; er ist auch für die Ausführung der Überprüfung der vorgeschlagenen Installationslösungen zuständig.

Der Benutzer muss alle örtlichen, nationalen und europäischen Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Die Maschine muss auf einem Fußboden mit ausreichender Tragfähigkeit installiert werden.

Die Montage- und Demontage-Anweisungen der Teigknetmaschine sind ausschließlich spezialisierten Technikern vorbehalten.

Für die Anforderung qualifizierter Techniker sollten sich die Kunden immer an unseren technischen Kundendienst wenden.

Bei einem Eingriff anderer Techniker, sollte man sich von ihren Fähigkeiten überzeugen.

Vor Beginn der Montage oder Demontage der Maschine muss der Installateur alle gesetzlich vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen beachte, im Einzelnen:

A) darf er nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;

B) muss er unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und prüfen, ob die individuellen und persönlichen Unfallschutzvorkehrungen vollständig und funktionstüchtig sind;

C) muss er Sicherheitshandschuhe tragen;

D) muss er Sicherheitsschuhe tragen;

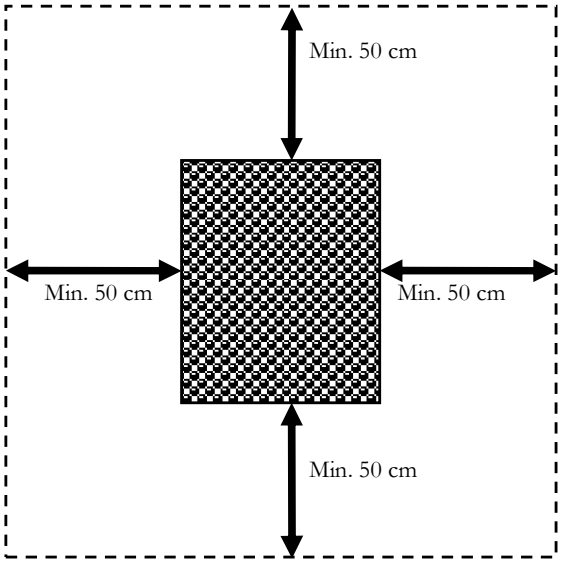
E) muss er die Werkzeuge zur elektrischen Isolierung benutzen;

F) muss er sich davon überzeugen, dass der Montage und Demontagebereich keine Hindernisse aufweist.

4.2 INSTALLATIONSORT DER MASCHINE

In der nachfolgenden Abbildung sind die Mindestabstände angegeben, die für einen leichten Gebrauch und zur Vereinfachung der Reinigung und Wartung der Teigknetmaschine einzuhalten sind.

Der einzuhaltende Mindestabstand zwischen Teigknetmaschine und den Wänden oder zu anderen Maschinen beträgt etwa 50 cm.



5 INSTALLATION

Alle Installationsarbeiten müssen unter Beachtung der örtlichen, nationalen und europäische gültigen Vorschriften durch qualifiziertes Personal erfolgen.

5.1 NIVELLIERUNG DER TEIGKNETMASCHINE

Bei einem unebenen Fußboden müssen die Füße oder Rollen für einen festen Stand der Teigknetmaschine mit geeigneten Gummiunterlagen unterlegt werden.

5.2 ANLAGENANSCHLUSS

5.2.1 Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluß muß unter Beachtung der jeweils gültigen Vorschriften von einem qualifizierten und berechtigten Unternehmen durchgeführt werden.

Je nach Modell der Teigknetmmaschine erfolgt der Anschluß des Anschlusskabels an ein 230Volt 1N~ oder an 400Volt 3P~ Netz.

Die Netzsteckdose muss immer leicht erreichbar sein, und darf nicht verstellt sein.

☞ **Die drehzahlgeregelten 230 Volt Maschinen sind mit einem modernen Frequenzumrichter (Inverter) ausgestattet. Um Fehlauslösungen Ihres Fehler-stromschutzschalters (FI) zu vermeiden benötigen Sie bauseitig einen <u>umrichterfesten</u> FI-Fehler-stromschutzschalter. (Diesen umrichterfesten FI-Fehlerstromschutz-schalter erhalten Sie bei Bedarf von Ihrem Installationselektriker).**

☞ Der Stromanschlußstecker muss auch nach der Installation der Teigknetmaschine immer leicht erreichbar sein. Das Anschlusskabel darf nicht

gespannt oder unter Stellfüßen oder Rollen eingezwickt werden.

Um jeder Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Anschlusskabel sofort vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

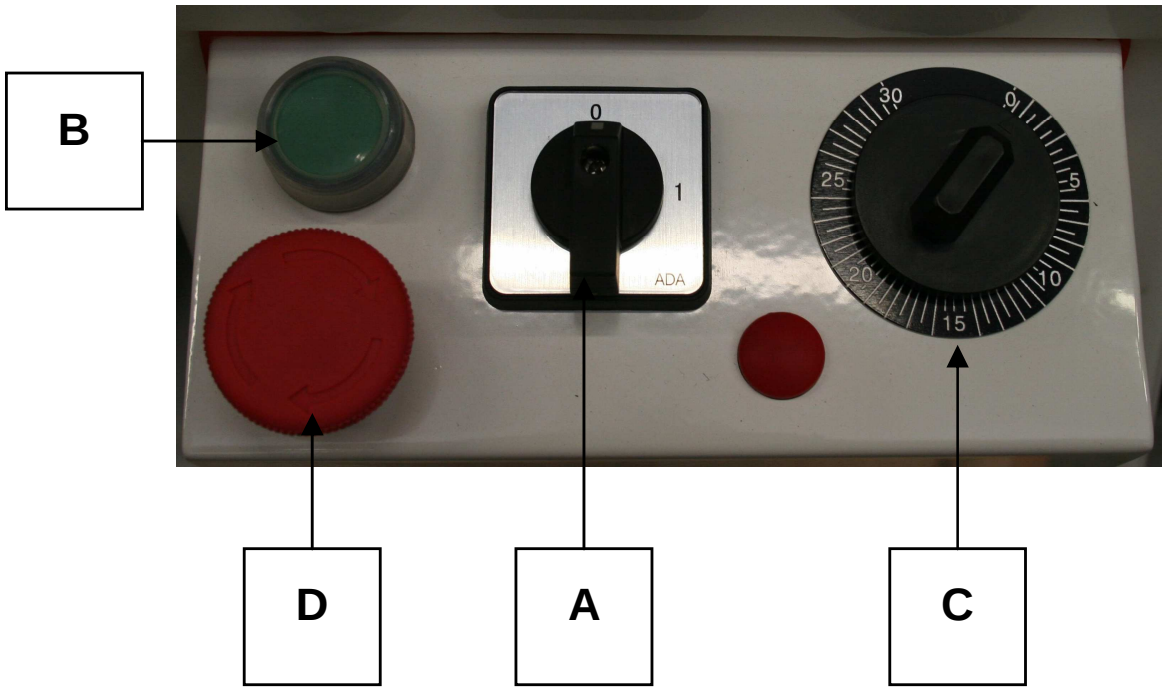
5.2.1.1 Erdung

GEFAHR

Die Anlage muss eine vorschriftsmäßige Erdung und einen <u>umrichtfesten FI-Fehler-stromschutzschalter</u> gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen aufweisen.

6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER TEIGKNETMASCHINE

6.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



Das Bedienfeld besteht aus einem Hauptschalter (**A**), einer grünen Starttaste (**B**), einem Timer (**C**), einer roten Not-Aus-Taste (**D**).

Das Bedienfeld erlaubt die Ein- und Ausschaltung der Teigknetmaschine, regelt ihren Betrieb und ermöglicht die Einstellung.

Legende:

A=Hauptschalter (in den Ausführungen 2V kann auch die Geschwindigkeit gewählt werden)

B = Grüne Starttaste

C = Timer

D = Rote Alarmtaste / Stop

6.2 STARTPHASE

Die Teigknetmaschine an das Stromnetz anschließen und den Hauptschalter **A** auf "**1**" stellen. In den Ausführungen 2V den Schalter je nach gewünschter Geschwindigkeit auf "**1"** oder "**2"** stellen.

Den Drehknopf des Timers **C** auf die gewünschte Zeit von 0 bis 30 min. stellen.

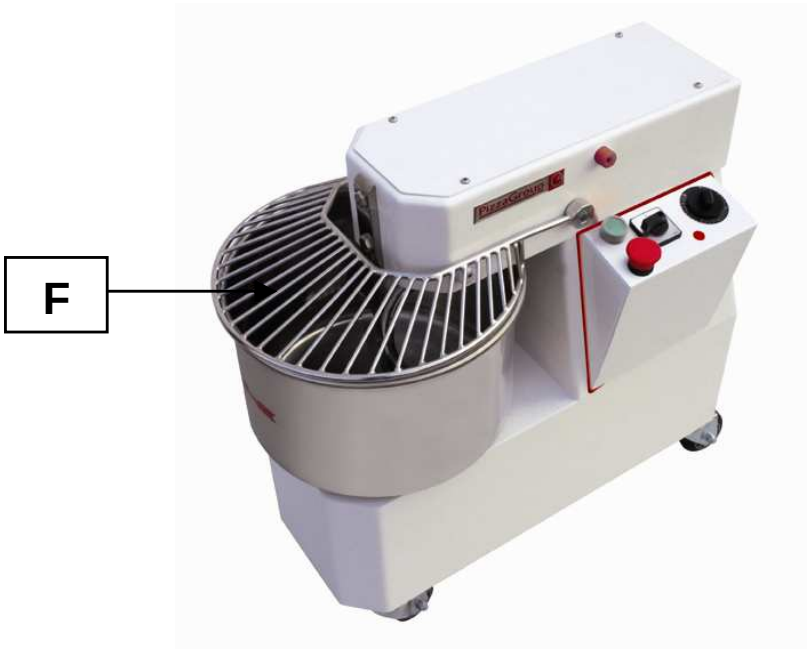
Die grüne Taste **B** drücken, um den Kessel und die Knetspirale zu starten.

6.3 ARBEITSPHASE

Sich vor jedem Arbeitszyklus vergewissern, dass die Maschine vollkommen sauber ist, dies betrifft vor allem

die Kesseloberfläche, die Knetspirale und den Teigteiler, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
Wenn erforderlich, eine Reinigung nach den im **Kapitel 7** aufgeführten Modi vornehmen.

Nach Hochheben der Schutzabdeckung **F**, die Zutaten in der gewünschten Menge in den Kessel geben Die Schutzabdeckung **F** wieder senken, den Timer **C** auf die festgelegte Zeit einstellen und die grüne Starttaste **B** drücken.



Die Bewegung der Knetspirale, die auf die Kesseldrehung abgestimmt ist, vermengt Mehl, Wasser, Salz, Backpulver und andere Teigzutaten bis die gewünschte Konsistenz des Teiges erreicht ist.

Falls man die Merkmale und/oder die Konsistenz der Ausgangsform des Teiges leicht verändern möchte, kann man die Zutaten für den Kessels über das Schutzgitter **F** einschütten.

Nach Ablauf des Arbeitszyklus die Maschine mit der roten Not-Aus-Taste **D** anhalten, die bewegliche Schutzabdeckung vollständig hochheben, den Teig aus

dem Kessel nehmen und die Maschine gemäß den im **Kapitel 7** beschriebenen Modi reinigen.

Falls der Betrieb der Teigknetmaschine aus welchem Grund auch immer unterbrochen wird, vor dem Neustart mindestens 15 Sekunden warten.

Die Maschine mit aufklappbarem Kopf und herausziehbarem Kessel ist zwar von der Funktionsweise her mit der Version mit festem Kopf und Kessel identisch, unterscheidet sich jedoch von der letzteren durch die angebotenen Möglichkeiten am Zyklusende, das heißt eine einfachere Herausnahme des Teiges und eine leichtere Reinigung.

Zum Aufklappen des Kopfes und Herausziehen des Kessels wie folgt vorgehen: die Maschine durch Drücken der roten Not-Aus-Taste **D** anhalten; den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen; die bewegliche Schutzabdeckung ganz hochheben; mit dem Drehknopf auf der rechten Seite der Maschine den Zapfen horizontal herausziehen bis der Kopf freigegeben wird; den Kopf mit Hilfe des darunter befindlichen Kolbens aufklappen; die Scheibe unter dem Kessel im Uhrzeigersinn drehen und den Kessel für die Teigentnahme herausziehen. Nach der Reinigung der Maschine den Kessel in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren, sich vergewissern, dass die Zapfen unter dem Kessel richtig in den Öffnungen der Maschine stecken.

❗ Vor der Teigentnahme immer erst wie im **Abschnitt 6.5** beschrieben, ausschalten.

6.4 AUSSCHALTPHASE

Die Teigknetmaschine ist mit einigen Sicherheitsvorkehrungen zum Schutz des Benutzers ausgestattet, es handelt sich um ein bewegliches

Schutzgitter sowie eine Vorrichtung, die prüft, ob das Gitter gesenkt ist. Die Teigknetmaschinen mit aufklappbarem Kopf und herausziehbarem Kessel verfügen über eine Vorrichtung, die feststellt, ob der Kopf gesenkt oder aufgeklappt ist, einen Feststellzapfen für den Kopf in gesenkter Stellung, eine Prüfvorrichtung des eingeschobenen oder herausgezogenen Kessels sowie eine Feststellscheibe des Kessels.

❗ Vor Beginn der Arbeitsphase die verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen einzeln überprüfen. Sie sind effizient wenn:

- die Maschine bei Aufklappen des Gitters anhält;
- die Maschine bei Aufklappen des Kopfes anhält und nicht startet;
- die Maschine bei Herausziehen des Kessels anhält und nicht startet;
- durch leichtes Ziehen nach oben, sowohl der Kessel als auch der Kopf blockiert werden.

6.5 AUSSCHALTPHASE

Zum Ausschalten der Teigknetmaschine die rote Not-Aus-Taste **D** drücken und den Drehknopf des Hauptschalters **A** auf “**0**” stellen.

7 WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN

❗ Vor jedem Wartungseingriff einschließlich Reinigung, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist;

- sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen;
- die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeigen arbeiten;
- nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten müssen vor der Inbetriebnahme der Teigknetmaschine erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

7.2 NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER

Die Teigknetmaschine benötigt eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet ist.

7.2.1 Allgemeine Reinigung

Die Reinigung muss nach jedem Gebrauch unter Beachtung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionstüchtigkeit der Maschine durchgeführt werden.

Mit einer Holz-oder Kunststoffspachtel die Teigreste grob entfernen und anschließend den Kessel, die Knetspirale, den Teigteiler und die bewegliche Schutzabdeckung mit einem weichem Schwamm und warmem Wasser gründlich reinigen. Mit saugfähigem Küchenpapier trocknen, danach mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit einem speziellen Desinfektionsmittel für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung getränkt wurde, erst über die oben genannten Oberflächen wischen und anschließend die ganze Maschine damit behandeln.

❗ Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

7.2.2 Spannung der oberen Kette

Die regelmäßige Überprüfung der Spannung der oberen Kette ist für die Effizienz der Leistungen und die Maschinensicherheit unentbehrlich. Wenn man bei der Überprüfung ein übermäßiges Lockern der Kette oder eine ungleichmäßige Drehung der Knetspirale bemerkt, muss die Kette nachgespannt werden.

Die Schrauben herausdrehen und die Platte über dem Kopf der Teigknetmaschine abnehmen. Die Schrauben, mit denen die Halterung der Knetspirale befestigt ist, um einige Umdrehungen lockern, an der Halterung ziehen, um die Kettenspannung zu optimieren. Die Halterung der Knetspirale durch eindrehen der Schrauben wieder blockieren und zum Schluss die Platte wieder montieren und befestigen.

7.2.3 Einfetten der Ketten

Die Ketten müssen regelmäßig eingefettet werden, eine befindet sich oben im Innern des Kopfes, die andere im Gehäuse.

Die Schrauben herausdrehen und die Platte über dem Kopf und die Platte hinter der Maschine entfernen. Eine ordentliche Menge geeigneten Schmierfetts in die Ketten geben, es muss für die Schmierung aller Kettenglieder

ausreichen. Nach diesem Vorgang die zwei Platten wieder montieren und die Schrauben eindrehen.

8 MÖGLICHE ANOMALIEN

Störung	Ursache	Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Keine Stromversorgung	Den Hauptschaltschütz, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel prüfen
	Die Stopp-/Not-Aus-Taste ist blockiert	Die Taste in Pfeilrichtung drehen
	Das Schutzgitter und/oder der Kopf wurden hochgehoben	Das Schutzgitter und den Kopf senken
	Der Drehknopf des Hauptschalters steht auf "0";	Den Drehknopf auf “1” stellen.
	Der Drehknopf der Zeitschaltung steht auf “0”	Den Drehknopf von 1 bis 30 Minuten entsprechend einstellen
Die Knetspirale dreht sich ungleichmäßig	Die Kette hat sich gelockert	Die Kette wie in Abschnitt 7.2.2 beschrieben, spannen.

9 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.

☞ **HINWEIS**: *immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.*

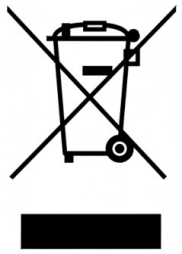
❗ **ACHTUNG**: *Alle Demontagearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.*

- *den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;*
- *die Speicher der elektronischen Karten trennen;*
- *das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;*

❗ **ACHTUNG**: *Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.*

Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER



Das Gerät gehört zum Applikationsbereich der europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG, die vorschreiben, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um möglichen Umwelt- oder Gesundheitsschäden vorzubeugen, wird gebeten, dieses Produkt vom anderen Müll getrennt zu halten, um es umweltsicher wiederverwerten zu können.

Für weitere Informationen zu Sammelstellen kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Zeichenerklärung	
GS	Hauptschalte
T	Transformator
PT	Motorschutzschalter
SP	Näherungsfühler
SS	Sicherheitsendschalter
SB2	Stopp-Taste
SB1	Starttaste
KM	Schaltschütz
M	Motor

Die **MORGAN GMBH** steht Ihnen jederzeit gerne für weitere Fragen zur Verfügung

MORGAN GmbH
Elsenheimerstr. 63
80687 München
Tel: +49-89-1438490
Fax: +49-89-14384933
info@morgangmbh.de
www.morgangmbh.de